

TEPPANYAKI
by Mar-Umi

Non-Vegetarian

Spark your appetite at our newly opened Teppanyaki at Mar-Umi, offering an interactive dining and a jaw-dropping cooking show that will surely leave you amazed.

Discover the art of Teppanyaki, and watch our talented chefs slice, dice and sear right before your eyes in an exclusive, air-conditioned setting.

Signature Teppanyaki Menu

An Interactive Dining Experience

Salad

Sunomono Salad

thinly sliced cucumber, carrots, radish, wakame, cherry tomatoes, ginger ponzu dressing

Soup

Traditional Miso Soup

tofu, mushroom, wakame

Appetizer

Chicken Gyoza with Chef Special Homemade Sauce

Main Course

Choose one option: "From The Sea" OR "From The Land"

From The Sea

Yellowfin Tuna
Tiger Prawn
Hokkaido Scallop

OR

From The Land

Corn-Fed Chicken

Black Angus Beef Ribeye MB2+

All main courses are accompanied by Japanese fried rice, seasonal exotic vegetables, and our chef's signature teppanyaki sauces.

Dessert

Flambe Matcha Pancake with Sesame Cream

served with mixed tropical fruit

Gluten Sesame Soy Seafood Lactose

ADD-ONS

If you wish to enhance your Teppanyaki experience with the following à la carte selections, they can be prepared Teppan-style upon request. All add-ons will be charged as per the prices listed below and must be pre-booked at the time of reservation.

Kindly note, a 50% cancellation fee applies if canceled within 4 hours of the scheduled time.

À la carte Add-on Options

Jumbo Prawns (250g)	65
Salmon Steak Fillet (200g)	85
Black Angus Beef Rib Eye MB 2+ (280g)	95
Black Angus Beef Tenderloin MB 2+ (250g)	105
Australian Wagyu Beef Rib Eye MB 5+ (280g)	130
Maldivian Coral Lobster (650g)	130

Above mentioned prices are subject to 10% service charge & 17% GST

Experience the ultimate Teppanyaki dining at Mar-Umi Restaurant, where every meal is a performance and every bite, a masterpiece.

About Teppanyaki:

Derived from the Japanese words "teppan" (metal plate) and "yaki" (grilled or fried), Teppanyaki translates to grilling or frying on a metal plate. Unlike hibachi, which uses an open flame, Teppanyaki offers a more personal and intimate dining experience, where skilled chefs prepare and cook your meal right before your eyes, showcasing their culinary artistry.



Terms & Conditions - Booking

- **Advance Booking:** Reservations must be made at least 12 hours in advance through your Butler or restaurant staff.
- **Arrival Time:** Please arrive 15 minutes prior to your scheduled seating, as the Teppanyaki experience is synchronized. Delays may result in the session starting with other guests present.
- **Seating Schedule:**
  - **Lunch:** 13:00 – 14:00 hrs (one seating per day)
  - **Dinner:** 18:45 – 19:45 hrs & 20:30 – 21:30 hrs (two seatings per evening)
  - Each session requires a minimum of 2 guests and accommodates a maximum of 8 guests.
- **Cancellation Policy:** A 50% charge applies for cancellations made within 4 hours of the scheduled time. This includes any pre-booked à la carte add-ons.
- **Pricing (subject to 10% service charge and 17% government tax):**
  - **Adults:** USD 115++ per person, per session (Teppanyaki Fixed Menu).
  - À la carte add-ons are charged as per menu .
  - Children (8 – 11.99 years): USD 75++ per child (à la carte add-ons at 50% discount).
  - Children (0 – 7.99 years): Complimentary experience (à la carte add-ons not applicable).
- **Inclusions:** One glass of sake or one glass of house-pouring wine (sparkling, rosé, white, or red) from the wine-by-the-glass selection.
- **Exclusions:** Credit allowances and Food & Beverage package inclusions are not applicable for the Teppanyaki experience.
- **Menu Policy:** The Teppanyaki menu is a fixed menu and cannot be substituted with other items.



TEPPANYAKI
by Mar-Umi

Vegetarian Menu

Spark your appetite at our newly opened Teppanyaki at Mar-Umi, offering an interactive dining and a jaw-dropping cooking show that will surely leave you amazed.

Discover the art of Teppanyaki, and watch our talented chefs slice, dice and sear right before your eyes in an exclusive, air-conditioned setting.

Signature Teppanyaki Menu

An Interactive Dining Experience

Plant & Flame

Salad

Baby Spinach Salad

mushrooms, wakame, cherry tomatoes, crispy potato and spicy gomma dressing

Soup

Traditional Miso Soup With Tofu And Mushrooms

Appetizer

Vegetable Gyoza Served with Chef's Special Homemade Sauce

Main Course

Select any two:

Cottage Cheese (Paneer)
Soya Chop
Miso Eggplant

Select any one:

Vegan Meat
Vegan Sausage

All main courses are accompanied by Japanese fried rice, seasonal mixed vegetables, and the chef's signature Teppanyaki sauces.

Dessert

Flambé Banana with Sesame Ice Cream

Gluten Sesame Soy Seafood Lactose

Terms and Conditions – Booking

- **Advance Booking:** Reservations must be made at least 12 hours in advance through your Butler or restaurant staff.
- **Arrival Time:** Please arrive 15 minutes prior to your scheduled seating, as the Teppanyaki experience is synchronized. Delays may result in the session starting with other guests present.
- **Seating Schedule:**
  - **Lunch:** 13:00 – 14:00 hrs (one seating per day)
  - **Dinner:** 18:45 – 19:45 hrs (one seatings per evening)
  - Each session requires a minimum of 2 guests and accommodates a maximum of 8 guests.
- **Cancellation Policy:** A 50% charge applies for cancellations made within 4 hours of the scheduled time.
- **Pricing (subject to 10% service charge and 17% government tax):**
  - **Adults:** USD 95++ per person, per session (Teppanyaki Fixed Menu).
  - Children (8 – 11.99 years): USD 60++ per child
  - Children (0 – 7.99 years): Complimentary experience
- **Inclusions:** One glass of sake or one glass of house-pouring wine (sparkling, rosé, white, or red) from the wine-by-the-glass selection.
- **Exclusions:** Credit allowances and Food & Beverage package inclusions are not applicable for the Teppanyaki experience.
- **Menu Policy:** The Teppanyaki menu is a fixed menu and cannot be substituted with other items.

About Teppanyaki:

Derived from the Japanese words "teppan" (metal plate) and "yaki" (grilled or fried), Teppanyaki translates to grilling or frying on a metal plate. Unlike hibachi, which uses an open flame, Teppanyaki offers a more personal and intimate dining experience, where skilled chefs prepare and cook your meal right before your eyes, showcasing their culinary artistry.



TEPPANYAKI
by mar-umi

Невегетарианское меню

Non-Vegetarian

Разожгите свой аппетит в недавно открывшемся зале тэпаньяки в ресторане Mar-Umi, где вас ждут интерактивные блюда и потрясающее кулинарное шоу, которое, несомненно, оставит вас в восторге.

Откройте искусство тэпаньяки и понаблюдайте, как наши талантливые шеф-повара режут, кубикуют и обжаривают мясо прямо у вас на глазах в эксклюзивной обстановке и свежести кондиционера.

Фирменное меню тэпаньяки

Signature Teppanyaki Menu

Интерактивный ужин

Салат (salad)

Салат Суномоно Sunomono Salad

тонко нарезанный огурец, морковь, редис, вакамэ,
помидоры черри, имбирный соус пондзу

Суп (soup)

Традиционный мисо суп Traditional Miso Soup

тофу, грибы, вакаме

Закуски (appetizer)

курица геза со специальным домашним соусом от шеф-повара Chicken Gyoza

Главные блюда (main Course)

Выберите один вариант: “Дары моря” или “Дары земли”

Choose one option: “From The Sea” OR “From The Land”

Дары моря Seafood

Желтоперый тунец Yellowfin Tuna

Тигровые креветки Tiger Prawn

Гребешок с Хоккайдо Hokkaido Scallop

Или OR

Дары земли From The Land

Курица кукурузного откорма Corn-Fed Chicken

Рибай из говядины Блэк-Ангус класса MB2+ Black Angus Beef Ribeye MB2+

Все главные блюда подаются с японским жареным рисом, сезонными экзотическими овощами и фирменными соусами тепаньяки от нашего шеф-повара.

Десерт (dessert)

Блинчик Фламбе Матча с кунжутным кремом Flambe Matcha Pancake with Sesame Cream

подается со смесью тропических фруктов

Глютен Кунжут Соя Морепродукты Лактоза

ДОПОЛНЕНИЯ (Add-ons)

Если вы хотите разнообразить свой тэпаньяки блюдами по меню ниже, по запросу их можно приготовить в стиле теппана. Все дополнительные блюда оплачиваются в соответствии с указанными ниже ценами и должны быть предварительно заказаны при бронировании.

Обратите внимание, что комиссия в 50% взимается при отмене за 4 четыре часа и менее до забронированного времени.

Дополнительные блюда по меню (À la carte add-ons)

Креветки джамбо (250 г) 65 Jumbo Prawns

Стейк из филе лосося (200 г) 85 Salmon Steak Fillet

Рибай из говядины Блэк-Ангус класса MB2+ (280 г) 95 Black Angus Beef Rib Eye

Тендерлоин из говядины Блэк-Ангус класса MB2+ (250 г) 105 Black Angus Beef Tenderloin

Рибай из говядины австралийский вагю класса MB 5+ (280 г) 130 Australian Wagyu Beef Rib Eye

Мальдивский коралловый лобстер (650 г) 130 Maldivian Coral Lobster

Указанные выше цены не включают сервисный сбор в 10% и НДС в 17%.

Отведайте непревзойденные блюда тэпаньяки в ресторане Mar-Umi, где каждое блюдо – это представление, а каждый кусочек – шедевр.

О тэпаньяки:

Название "тэпаньяки", происходящее от японских слов "теппан" (металлическая тарелка) и "яки" (приготовленный на гриле), переводится как приготовление на гриле или жарка на металлической тарелке. В отличие от хибачи, в котором используется открытый огонь, тэпаньяки предлагает более индивидуальный и интимный прием пищи, где опытные повара готовят блюда прямо у вас на глазах, демонстрируя свое кулинарное мастерство.



Правила и условия - бронирование

- Бронь заранее: требуется резервация не менее чем за 12 часов, для этого свяжитесь с вашим батлером или командой ресторана.

- Когда мы вас ожидаем: Пожалуйста, приходите за 15 минут до запланированных мест, так как время приготовления тэпаньяки синхронизировано. Из-за задержки сеанс может начаться в присутствии других гостей.

- Расписание посадок:
  - **Обед:** 13:00 – 14:00 (одна посадка в день)
  - **Ужин:** 18:45 – 19:45 & 20:30 – 21:30 (две посадки в день)
  - Для каждого сеанса требуется минимум 2 гостя, а вместимость-максимум 8 человек.

- Правила по отмене: комиссия в 50% взимается при отмене за 4 четыре часа и менее до забронированного времени. Эта сумма также включает все предварительное забронированные дополнения из меню.

- Цены (не включают сервисный сбор в 10% и НДС в 17%): Взрослые:
  - USD 115++ за человека, за сессию (тэпаньяки микс меню).
  - Дополнения считаются по сумме, указанной в меню.
  - Дети (8-11 лет): USD 75++ за ребенка (дополнения со скидкой 50%).
  - Дети (0 – 7 лет): бесплатно (дополнения не подаются).

- Включает: Один бокал саке или один бокал домашнего вина (игристого, розового, белого или красного) из ассортимента вин в бокалах.

- Не включает: депозиты и планы питания не применяются к тэпаньяки.

- Политика меню: Меню тэпаньяки является фиксированным и не предусматривает замен.



TEPPANYAKI
by Mar-Umi

Вегетарианское меню

Vegetarian

Разожгите свой аппетит в недавно открывшемся зале тэпаньяки в ресторане Mar-Umi, где вас ждут интерактивные блюда и потрясающее кулинарное шоу, которое, несомненно, оставит вас в восторге.

Откройте искусство тэпаньяки и понаблюдайте, как наши талантливые шеф-повара режут, кубикуют и обжаривают ингредиенты прямо у вас на глазах в эксклюзивной обстановке и свежести кондиционера.

Фирменное меню тэпаньяки

Интерактивный ужин

Овощи и огонь

Салат (salad)

Салат из молодого шпината Baby SpinachSalad

грибы, вакамэ, помидоры черри, хрустящий картофель и острый соус гомма

Суп (soup)

Традиционный Мисо-Суп с Тофу и Грибами Traditional Miso Soup With Tofu And Mushrooms

Закуски (appetizer)

Овощная геза со специальным домашним соусом от шеф-повара Vegetable Gyoza Served with Chef's Special Homemade Sauce

Главные блюда (main Course)

Любые два на выбор:

Творог (Панер) Cottage Cheese (Paneer)

Отбивная из сои Soya Chop

Мисо из баклажанов Miso Eggplant

Любой на выбор:

Веганское мясо Vegan Meat

Веганская сосиска Vegan Sausage

Ко всем главным блюдам подают японский жареный рис, сезонную овощную смесь и фирменный соус тэпаньяки от шеф-повара.

Десерт (dessert)

Банановое фламбе с кунжутным Flambé Banana with Sesamelce Cream

Глютен Кунжут Соя Морепродукты Лактоза

Правила и условия - бронирование

- Бронь заранее: требуется резервация не менее чем за 12 часов, для этого свяжитесь с вашим батлером или командой ресторана.

- Когда мы вас ожидаем: Пожалуйста, приходите за 15 минут до запланированных мест, так как время приготовления тэпаньяки синхронизировано. Из-за задержки сеанс может начаться в присутствии других гостей.

- Расписание посадок:
  - **Обед:** 13:00 – 14:00 (одна посадка в день)
  - **Ужин:** 18:45 – 19:45 & 20:30 – 21:30 (две посадки в день)
  - Для каждого сеанса требуется минимум 2 гостя, а вместимость-максимум 8 человек.

- Правила по отмене: комиссия в 50% взимается при отмене за 4 четыре часа и менее до забронированного времени.

- Цены (не включают сервисный сбор в 10% и НДС в 17%): Взрослые:
  - USD 95++ за человека, за сессию (тэпаньяки микс меню).
  - Дети (8-11 лет): USD 60++ за ребенка
  - Дети (0 – 7 лет): бесплатно

- Включает: Один бокал саке или один бокал домашнего вина (игристого, розового, белого или красного) из ассортимента вин в бокалах.

- Не включает: депозиты и планы питания не применяются к тэпаньяки.

- Политика меню: Меню тэпаньяки является фиксированным и не предусматривает замен.

О тэпаньяки:

Название "тэпаньяки", происходящее от японских слов "теппан" (металлическая тарелка) и "яки" (приготовленный на гриле), переводится как приготовление на гриле или жарка на металлической тарелке. В отличие от хибачи, в котором используется открытый огонь, тэпаньяки предлагает более индивидуальный и интимный прием пищи, где опытные повара готовят блюда прямо у вас на глазах, демонстрируя свое кулинарное мастерство.



铁板烧
by Mar-Umi
餐厅

(非素食） Non-Vegetarian

点燃味蕾，体验全新开业的Mar-Umi铁板烧。沉浸式互动用餐，搭配精彩现场烹饪表演，带来视觉与味觉的双重享受。

近距离欣赏主厨现场切、翻、煎，
在舒适的空调环境中感受铁板烧的独特魅力

招牌铁板烧套餐

Signature Teppanyaki Menu

沉浸式用餐体验

沙拉 (salad)

醋拌蔬菜沙拉 Sunomono Salad

黄瓜片、胡萝卜、白萝卜、海藻、小番茄、姜味柚子醋酱

汤品 (soup)

传统味噌汤 Traditional Miso Soup

豆腐、蘑菇、裙带菜

前菜 (appetizer)

鸡肉煎饺 配主厨特制酱汁 Chicken Gyoza

主菜 (main Course)

海鲜/肉类（任选一）

海鲜类 **Seafood**

黄鳍金枪鱼 Yellowfin Tuna

虎虾 Tiger Prawn

北海道扇贝 Hokkaido Scallop

或 OR

肉类 **From The Land**

玉米饲养鸡肉 Corn-Fed Chicken

黑安格斯西冷牛排 Black Angus Beef Ribeye MB2+

所有主菜均配日式炒饭、时令蔬菜及主厨特制铁板烧酱汁

甜品 (dessert)

火焰抹茶松饼 Flambe Matcha Pancake with Sesame Cream

配芝麻奶油与热带水果拼盘

麸质麸质　芝麻　大豆　海鲜　乳制品

另点选项 (Add-ons)

如果您希望升级您的铁板烧体验，可额外选择以下单点菜品，并可根据需求以铁板烧方式现场制作。所有加点需在预订时提前确认，并按以下价格另行收费。

请注意：如在预订时间前4小时内取消，将收取50%费用。

单点加选 (À la carte add-ons)

大虾（250克） 65 Jumbo Prawns
三文鱼排（200克） Salmon Steak Fillet
黑安格斯肉眼牛排 MB2+（280克） Black Angus Beef Rib Eye
黑安格斯牛里脊 MB2+（250克） Black Angus Beef Tenderloin
澳洲和牛肉眼 MB5+（280克） Australian Wagyu Beef Rib Eye
马尔代夫珊瑚龙虾（650克） Maldivian Coral Lobster

以上价格需另加10%服务费及17%消费税

在Mar-Umi餐厅体验高端铁板烧用餐，每一餐都是一场表演，每一口都是匠心呈现。

关于铁板烧:

“铁板烧”源自日语“teppan（铁板）”与“yaki（烧/煎）”，意为在铁板上烹饪食物。不同于使用明火的烧烤方式，铁板烧更强调现场互动与精细烹饪，由主厨在客人面前完成料理，带来更具参与感的用餐体验。



预订条款与条件

- 提前预订: 需至少提前12小时预订，请通过您的管家或餐厅工作人员进行预约。
- 到场时间: 请于预订时间前15分钟到达。由于铁板烧为同步用餐体验，如迟到可能需要与其他客人同桌开始用餐。
- 用餐时间安排:
  - 午餐：13:00 – 14:00（每日一轮）
  - 晚餐：18:45 – 19:45 / 20:30 – 21:30（每日两轮）
  - 每场至少2位客人起订，最多可容纳8位客人。
- 取消政策: 若在预订时间前4小时内取消，将收取50%费用。包括已预订的单点加菜项目。
- 价格说明（需另加10%服务费及17%政府税:
  - 成人：USD 115++ / 每人每场（铁板烧固定套餐）单点加菜：按菜单价格收费
  - 儿童（8–11.99岁）：USD 75++ / 每人（单点加菜享50%优惠）
  - 儿童（0–7.99岁）：免费体验（不可享单点加菜）
- 包含内容: 每位宾客可享一杯清酒，或一杯杯装葡萄酒（气泡酒/桃红/白/红，任选其一）.
- 不包含内容: 信用额度及餐饮套餐不适用于铁板烧体验
- 菜单政策: 本铁板烧菜单为固定套餐，不可更换其他菜品



铁板烧

by Mar-Umi

素食菜单 Vegetarian

在Mar-Umi全新开业的铁板烧餐厅，开启一场互动式用餐体验。

近距离欣赏主厨现场烹饪表演，感受视觉与味觉的双重冲击。

在舒适的空调环境中，体验铁板烧的艺术魅力。

招牌铁板烧套餐

植物风味铁板烧体验

沙拉 (salad)

嫩菠菜沙拉 Baby SpinachSalad

蘑菇、裙带菜、小番茄、脆土豆、辣味芝麻酱汁

汤品 (soup)

传统味噌汤 豆腐、蘑菇 Traditional Miso Soup With Tofu And Mushrooms

前菜 (appetizer)

蔬菜煎饺 配主厨特制酱汁 Vegetable Gyoza Served with Chef's Special Homemade Sauce

主菜 (main Course)

任选两种

奶酪 Cottage Cheese (Paneer)

豆制肉排 Soya Chop

味噌茄子 Miso Eggplant

再任选一种：

植物蛋白肉 Vegan Meat

素食香肠 Vegan Sausage

所有主菜均搭配日式炒饭、时令蔬菜拼盘及主厨特制铁板烧酱汁。

甜品 (dessert)

火焰香蕉配芝麻冰淇淋 Flambé Banana with Sesamelce Cream

麸质麸质　芝麻　大豆　海鲜　乳制品

预订条款与条件

- 提前预订: 需至少提前12小时预订，请通过管家或餐厅团队预约。
- 到场时间: 请于预订时间前15分钟到达。因铁板烧为同步体验，如迟到可能需与其他客人一同开始用餐。
- 用餐时间安排:
  - **午餐：13:00 – 14:00（每日一场）**
  - **晚餐：18:45 – 19:45（每日一场）**
  - 每场至少2人起订，最多8人。
- 取消政策: 若在预订时间前4小时内取消，将收取50%费用。
- 价格说明（需另加10%服务费及17%税:
  - 成人：USD 95++ / 每人每场（铁板烧固定套餐）
  - 儿童（8–11.99岁）：USD 60++ / 每人
  - 儿童（0–7.99岁）：免费体验
- 包含内容: 每位宾客可享一杯清酒，或一杯杯装葡萄酒（气泡酒 / 桃红 / 白 / 红任选）
- 不包含内容: 信用额度及餐饮套餐权益不适用于铁板烧体验
- 菜单政策: 本铁板烧菜单为固定套餐，不可替换其他菜品

关于铁板烧:

“铁板烧”源自日语“teppan（铁板）”与“yaki（煎/烤）”。
不同于明火烧烤，铁板烧强调现场互动与精细烹饪，由主厨在客人面前完成料理，呈现更具沉浸感的用餐体验。